

MENU

Estate 2025

Acqua minerale
Mineral water
5

Coperto
Cover charge
5

Menu degustazione

Tasting menu

€ 120

Bao

Astice, guacamole, cipolla marinata e misticanza
Homemade Lobster bao with guacamole, marinated onions and wild greens

Carpaccio di manzo

Yogurt di bufala, rucola e capperi
Beef carpaccio with buffalo yogurt sauce, arugula and capers

Bottoni

Ripieni di ricotta di bufala, pomodori verdi, gialli e rossi
Home Made bottoni basta filled with buffalo ricotta cheese, green, yellow and red cherry tomatoe sauce

Tonno crudo-cotto

Alga wakame,soia e crema di caciocavallo
Lihltly seared tuna, Caciocavallo cheese cream,Wakame seed and soia

Tartelletta al limone

con sorbetto al limone
Lemon meringue tartlet with lemon sorbet

Il menu degustazione viene realizzato per l'intero tavolo
Abbinamenti vino al calice € 70 a persona
*The Tasting menu is designed to be enjoyed by the whole table only
Additional wine pairing from € 70 per person*

Crudi di Mare

Seafood Selection

La nostra selezione di crudo di pesce
Our raw fish selection
70

Gamberi rossi
Red prawn
9 per pieces

Scampi
10 per pieces

Ostriche Gillardeau
Oyster
10 per pieces

Caviale, blinis e panna acida
Caviar served with blinis and sour crème

Beluga	10 gr	90
Asetra	10 gr	45
Asetra	30 gr	100



Antipasti

Burrata

Pomodori rossi, gialli e verdi, olio al basilico e focaccia

Burrata, tomatoes, basil, extra virgin olive oil, focaccia

24

Fiore di zuccina in tempura

Ricotta e mozzarella, crema di zucchine e pomodori confit

Zucchini flower tempura filled with fresh ricotta cheese, zucchini cream and confit tomatoes

26

Bao

Astice, guacamole, cipolla marinata e misticanza

Homemade Lobster bao with guacamole, marinated onions and wild greens

34

Polpo arrostito

Fagiolini, pinoli e sedano con crema di patate e polvere di pomodoro

Roasted octopus, green beans, pinenuts and celery salad, potato foam and tomato powder

28

Melanzana farcita

Provola affumicata, sugo di pomodoro, basilico e Provolone del Monaco

*Eggplant stuffed with smoked provola cheese, tomato sauce, fresh basil
and provolone del Monaco cheese*

26

Carpaccio di manzo

Yogurt di bufala, rucola e capperi

Beef carpaccio with buffalo yogurt sauce, arugula and capers

32

Tacos al pesto

Scarola, pomodori secchi, papacelle, feta, noci e olive

*Pesto taco with bitter greens, dried cherry tomatoes, sweet pepper, feta, walnut
and olives seasoning*

25

Gamberi e burrata

Gazpacho, finocchietto e limone

Raw shrimp with burrata sphere served with chilled gazpacho, fresh fennel tops and lemon zest

35

Pasta

Spaghettoni

al pomodorino datterino, concentrato di pomodoro fresco e Parmigiano 36 mesi
Spaghettoni with datterino tomatoes, fresh tomato paste, 36 months old Parmigiano Reggiano

28

Gnocchi

Carbonara, guanciale croccante e tartufo nero
Home made Carbonara Gnocchi, crispy guanciale and black truffle

32

Risotto

Zafferano, carpaccio di scampi e lime
Saffron risotto with scampi carpaccio and lime

38

Vesuviotti

Pesto al basilico, gamberi e stracciata
Vesuviotti pasta with fresh basil pesto, marinated shrimps and creamy stracciata

36

Bottoni

Ripieni di ricotta di bufala, pomodori verdi, gialli e rossi
Home Made bottoni pasta filled with buffalo ricotta cheese, green, yellow and red cherry tomatoe sauce

36

Agnolotti

Vitello, provola affumicata e piselli
Home made veal stuffed agnolotti with smoked mozzarella and fresh peas

35

Tagliolini

Limone e caviale
Home made tagliolini with butter lemon sauce and Caviar (10g)

45

Pesce e Carne

Spigola al vapore

Scarola, salsa verde e verdure baby

Steamed Seabass fillet, escarole, green sauce and baby vegetables

36

Tonno crudo-cotto

Alga wakame, soia e crema di caciocavallo

Lightly seared tuna, Caciocavallo cheese cream, Wakame seed and soia

38

Pescato, crostacei e molluschi alla brace

Verdure in agrodolce e maionese al limone

*Charcoal-grilled daily catch with shellfish and crustaceans,
served with sweet-and-sour vegetables and lemon aioli*

45

Polpette di Manzo

Al sugo, purée di patate e sfoglie di Parmigiano

Beef meatballs cooked in tomato sauce, potato purè and parmigiano chips

28

Guancia di vitello

Lattuga grigliata, sedano rapa e mais

Braised veal cheek with grilled lettuce, celeriac purée, and sweet corn

36

Costine di agnello

alle erbe con verdure e patate

Lamb chops with Mediterranean herbs olive oil served with potatoes and vegetables

39

Da condividere

[To share]

Polletto Valle Spluga

laccato al miele e birra, millefoglie di patate e pizza di scarole
Valle Spluga chicken glazed with honey and beer, potato millefeuille and escarole pizza

45

Chateaubriand ai carboni

Chateaubriand cooked on the charcoal

110

Costata Simmenthal

Simmental ribeye steak

120 al Kg

Pescato del giorno

Catch of the day

110 al Kg

Accompagnati da patate e verdure alla brace
Served with baked potatoes and vegetables

Per garantire la freschezza, alcuni prodotti subiscono abbattimento rapido di temperatura (REG.CE num, 852/04)

Some product ore treated ot the origin or locally, by the rapid reduction of temperature (under REG.CE num 852/ 04)

I nostri piatti possono contenere le seguenti sostanze allergiche:
pesce, molluschi, crostacei, cereali contenenti glutine, uova, soia, latte, anidride solforosa e solfiti, frutta a guscio, sedano, lupini, arachidi, senape, semi di sesamo.

Per qualsiasi informazione su sostanze ed allergeni è possibile consultare il personale di sala autorizzato.

*Our courses may contains the following allergenics:
fish, shellfish, shellfruit, cereal containing gluten, eggs, soy, milk, anhydride sulfurous and sulphites, celery, lupin bean, peanuts, mustard, sesame seeds.
For any information about subsiances and allergenics please consult our menager halls.*